



Mi Universidad

Mapa conceptual

Nombre del Alumno: Ingrid Yosabet Anzueto.

Parcial: No. 3

Nombre de la Materia: Produccion sustentable de leche

Nombre del profesor: Hugo Alexander

Nombre de la Licenciatura: Medicina veterinaria y zootecnia

Cuatrimestre: No. 9

Ordeño, leche y su producción.

Curvas de lactación y factores que influyen en la cantidad y composición de la leche

El:

análisis de la forma de la curva de lactación ayuda a identificar problemas de alimentación y manejo.

Es:

más fuerte la correlación entre pico y producción por lactación que persistencia y producción total.

Son:

Válidos los factores de ajuste de 250, 220 y 230

Las:

Vacas no alcanzan los picos esperados, hay que revisar su alimentación y manejo.

Causas del deterioro físico, químico y bacteriológico de la leche.

La:

Leche desde el momento mismo de su producción

Esta:

Expuesta a que se le agreguen accidentalmente un sinnúmero de agentes microbianos.

Los:

Contaminantes químicos más frecuentemente detectados.

Son:

Insecticidas, fungicidas, herbicidas, sanitizantes.

Almacenado y conservación de la leche

La:

Leche debe almacenarse en áreas y recipientes específicos.

Y separados:

Físicamente de otros productos o sustancias.

Con el fin:

De mantenerla en buen estado y que no pierda sus características en tanto se vende o procesa

El:

Enfriamiento se debe considerar: temperatura de la conservación, tiempo de almacenamiento, contenido inicial de MOO, velocidad de enfriamiento

Pruebas empleadas para el control de calidad de leche

Las:

Pruebas de control y calidad de leche.

Las pruebas serán:

- Cantidad: medida en volumen y peso
- Características organolépticas
- Características de composición
- Residuos de medicamentos
- Características higiénicas
- Características físicas y químicas